

**Safran**  
- TERRASSE -  
RESTAURANT



# Menu de Noël

**CHF 89.- par personne**

Servi midi et soir les 24 et 25 décembre 2024

**Venez célébrer la magie de Noël autour d'un festin gourmand et raffiné**

## **Amuse-bouche du Chef**

Une délicate mise en bouche pour éveiller vos sens, avec des poissons du lac en espuma, accompagnés d'une crème de pomme ratte parfumée aux graines de fenouil.

## **Le Saumon des Grisons**

Un Pithivier de saumon des Grisons, magnifié par un beurre blanc au champagne et une touche d'aneth. *Une entrée tout en finesse.*

## **Le Tortello**

Fourré au foie gras, servi avec une crème onctueuse aux éclats de morilles.

## **La Dinde**

Un suprême de dinde farci, nappé d'un jus à l'huile de truffe blanche, accompagné de gnocchi à la châtaigne et de salsifis braisés. *La tradition revisitée avec élégance.*

## **Brillat-Savarin au miel de châtaigne**

Un fromage onctueux, sublimé par la douceur du miel de châtaigne, pour une touche raffinée en fin de repas.

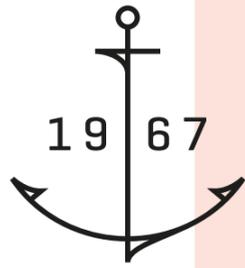
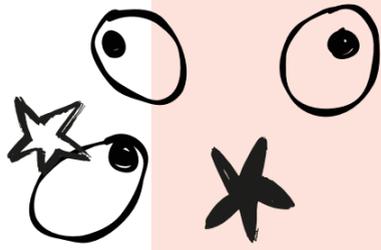
## **Bûches de Noël**

Un défilé de bûches gourmandes, pour clore ce repas de fête avec douceur et générosité.

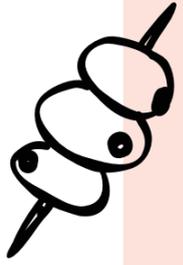
**Pour ceux qui souhaitent déguster un plat signature, découvrez le plat festif du Chef pour CHF 39.- :**

**La Dinde** – Suprême de dinde farci, jus à l'huile de truffe blanche, gnocchi à la châtaigne et salsifis braisés.

**Joignez-vous à nous, sous le signe de la convivialité et de l'élégance, à l'occasion de ce Noël enchanteur!**



**Safran**  
- TERRASSE -  
RESTAURANT



# Christmas Menu

**CHF 89.- per person**

Served for lunch and dinner on December 24<sup>th</sup> and 25<sup>th</sup>, 2024

*Celebrate the magic of Christmas with a gourmet and refined feast.*

## **Chef's Amuse-bouche**

A delicate starter to awaken your senses, featuring lake fish espuma accompanied by ratte potato cream, scented with fennel seeds.

## **Grisons Salmon**

A Grisons salmon pithivier, elevated with champagne beurre blanc and a touch of dill.  
*A refined and elegant appetizer.*

## **The Tortello**

Stuffed with foie gras, served with a creamy morel mushroom sauce.

## **Turkey**

Stuffed turkey supreme, drizzled with white truffle oil jus, served with chestnut gnocchi and braised salsify. *A traditional dish, elegantly reimaged.*

## **Brillat-Savarin with Chestnut Honey**

A smooth and creamy cheese, enhanced by the sweetness of chestnut honey for a refined finish to the meal.

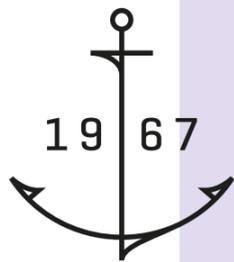
## **Christmas Yule Logs**

A parade of indulgent yule logs to sweetly and generously end your festive meal.

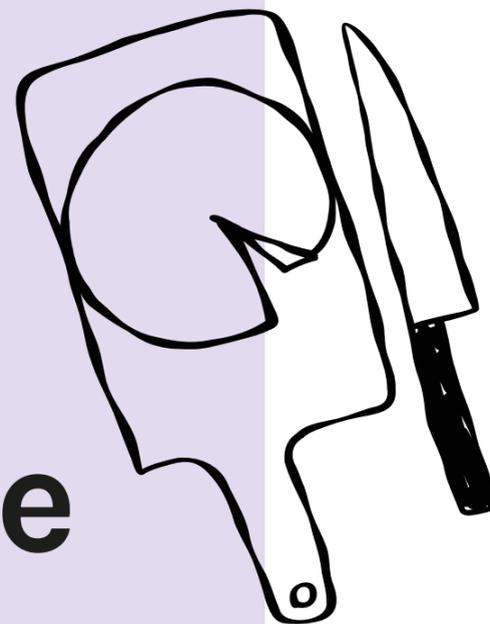
***For those who wish to enjoy a signature dish, discover  
the Chef's Festive Dish CHF 39.-:***

**Turkey** – Stuffed turkey supreme, white truffle oil jus, chestnut gnocchi, and braised salsify.

**Join us for an enchanting Christmas, filled with warmth,  
elegance, and delicious culinary delights!**



**Safran**  
- TERRASSE -  
RESTAURANT



# Menu de la Saint-Sylvestre

**CHF 169.- par personne**

Servi le 31 décembre 2024 à partir de 19H00 heures

**Un voyage culinaire festif et raffiné pour célébrer le réveillon de la Saint-Sylvestre autour d'un délicieux dîner dansant animé par notre DJ!  
La meilleure façon de plonger dans la nouvelle année.**

## **En amuse-bouche: Esturgeon fumé**

Accompagné d'une onctueuse crème de chou-fleur, relevée d'une moutarde de Sévery au citron et d'un subtil poivre de Sichuan. *Une entrée qui éveille les papilles!*

## **La Noix de Saint-Jacques**

Parfaitement saisie, servie avec une crème de pecorino veloutée, du guanciale croustillant et des lentilles Beluga. *Un mariage terre et mer irrésistible.*

## **Foie gras de canard poêlé et langoustine rôtie**

Sublimés par une écume d'épinard aux éclats de noisettes.  
*Un duo raffiné pour des saveurs exquises.*

## **Sorbet citron au Champagne**

Un interlude pétillant et rafraîchissant pour préparer les papilles à la suite des festivités.

## **Filet de bœuf Wellington**

Une pièce de bœuf fondante en croûte feuilletée, accompagnée d'un jus riche aux brisures de truffes et d'une crème de panais délicatement parfumée.

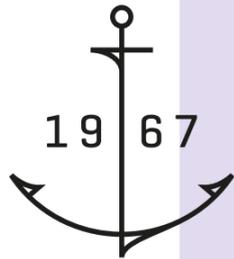
## **Brie truffé**

Affiné avec soin par nos chefs, accompagné d'une crème légère au mascarpone pour une touche crémeuse et gourmande.

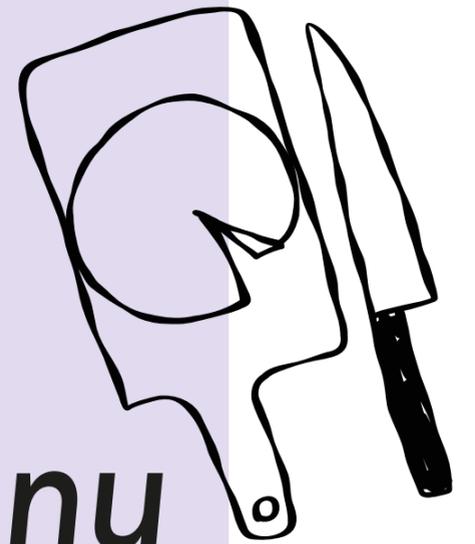
## **Mousse stracciatella à la griotte 'Amarena'**

Délicatement sucrée, posée sur un crumble cacaoté aux noisettes et rehaussée d'une fraîcheur intense de thé vert matcha. *Une fin sucrée tout en finesse.*

**Venez célébrer la nouvelle année avec nous autour de ce menu festif et enchanteur, conçu pour éblouir vos sens!**



**Safran**  
- TERRASSE -  
RESTAURANT



# New Year's Eve Menu

**CHF 169.- per person**

Served on December 31<sup>th</sup>, 2024, from 7:00 PM

A festive and refined culinary journey to ring in the New Year with a delightful dinner and dancing, hosted by our DJ! The best way to dive into the new year.

## **Amuse-bouche: Smoked Sturgeon**

Served with a velvety cauliflower cream, enhanced with Sévery mustard, lemon, and a touch of Sichuan pepper. *A starter to awaken your taste buds!*

## **Scallops**

Perfectly seared, served with a creamy pecorino sauce, crispy guanciale, and Beluga lentils  
*An irresistible land and sea pairing.*

## **Pan-seared Duck Foie Gras and Roasted Langoustine**

Elevated by a spinach foam with hazelnut crumble. *A refined duo for exquisite flavors.*

## **Lemon Sorbet with Champagne**

A sparkling and refreshing interlude to prepare your palate for the next festive delights.

## **Beef Wellington**

A tender beef fillet wrapped in a golden puff pastry, accompanied by a rich truffle jus and delicately flavored parsnip cream.

## **Truffled Brie**

Expertly aged by our chefs, served with a light mascarpone cream for a smooth and indulgent touch.

## **Stracciatella Mousse with 'Amarena' Cherries**

Delicately sweet, nestled on a hazelnut cocoa crumble and elevated with the intense freshness of matcha green tea. *A perfectly delicate sweet ending.*

**Come celebrate the New Year with us, enjoying this festive and enchanting menu, designed to delight your senses!**